

Stabilisation

Tanicolor®

Stabilisation de la couleur

Caractéristiques : Tanicolor® est une association synergique de tanins proanthocyanidiques (raisin) et ellagiques qui favorise la stabilisation de la matière colorante des vins rouges.

Les anthocyanes, libérées du raisin en début de fermentation, sont très fragiles et détruites par oxydation et précipitation. Leur stabilisation passe par leur combinaison avec les tanins proanthocyanidiques du raisin au cours du temps.

Incorporé au moût dès le début de la fermentation, Tanicolor® accroît la formation de combinaisons stables de la couleur et protège celle-ci contre les phénomènes d'oxydation, en particulier ceux liés au botrytis (inhibition de la laccase).

Remarque : Tanicolor® ne teinte pas les vins mais optimise l'expression de leur couleur naturelle.

Tanicolor® est particulièrement adapté aux vinifications issues de vendanges botrytisées ou de maturité insuffisante.

Mode d'emploi : Tanicolor® poudre : Délayer la poudre dans 10 fois son poids d'eau chaude (! 40 °C). Incorporer cette solution au cours du remontage d'homogénéisation après encuvage.

Tanicolor® microgranulé : Diluer directement Tanicolor® granulé dans un peu d'eau ou de moût et incorporer à la cuve au cours du 1er remontage

Effectuer sur vin fini les soutirages habituels jusqu'à l'opération de collage.

Doses moyennes d'emploi : 10 à 30 g/hl (selon maturité de la vendange).

Conditionnement : Boite de 1 kg.

Conservation : Stocker à l'abri de l'air et de la lumière.

Compte tenu de la variabilité du produit naturel à traiter et de la diversité des traitements associés, les indications portées sur nos fiches techniques ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire - Edition : 19/07/07



LA LITTORALE S.A.S. - Z.A.E. La Baume - 34290 Servian - France - Tél +33 (0)4 67 39 29 70 - Fax +33 (0)4 67 39 17 60 - www.lalittorale.fr